# فروٹ کسٹرڈ

# اجزاء۔

کسٹرڈ 2 پیکٹ

آڑو 3 عدد یا ٹن فروٹ کا ایک ڈبہ

کیلے 4 عدد

سیب 3 عدد

انگور 100گرام

دودھ 1 لیٹر

فروٹ کیک 1 عدد

لیموں2

چینی آدھی پیالی

# ترکیب۔

آڑو یا ٹن اور کیلے چھیل کر گول قتلے کاٹ لیجئے اور سیب بھی انگور کے دانے ڈنڈیوں سے علیحدہ کر کے صاف کر لیجئے۔

کیک پر لیموں نچوڑ کر کاٹ لیں۔

دودھ دیگچی میں ڈال کر چولھے پر چڑھا دیجئے۔

تھوڑے سے دودھ یا پانی میں کسٹرڈ گھول لیجئے۔

جب دودھ ابلنے لگے تو اس میں کسٹرڈ ڈال دیجئے اور ساتھ ساتھ چمچہ ہلاتے جائیے تاکہ گٹھلی نہ بننے پائے۔

تھوڑا سا گاڑھا ہونے پر چینی ڈال دیجئے اورمزید پکائیے۔

گاڑھا ہونے پر اتار لیجئے۔

اب ایک شیشے کے پیالے میں آدھا کسٹرڈ ڈالیے۔

اس کے بعدکیلے کے قتلے, سیب , کیک ، ٹن اور انگور کے دانے ڈال کر اوپر باقی کسٹرڈ ڈال دیجئے اور ٹھنڈا کر کے فریج میں رکھ دیجئے۔

جم جائے تو نکال کر پیش کریں۔

03078162003